

Charcutiers

en Pays de Mortagne-au-Perche 2026



OFFICE
de
TOURISME

PAYS DE MORTAGNE-AU-PERCHE

LE BOUDIN NOIR, LE ROI D'UN TERROIR

"- Oui Sir John, dit-il. Merci. Rien d'autre que je puisse faire pour vous, Sir John ?

- Dis-leur, chez moi, que pour le dîner, j'aimerais une fricassée d'agneau, et si c'est point possible, du boudin noir. Sinon, des trippes feront l'affaire. "

Les liaisons dangereuses, Pierre Choderlos de Laclos

Poussez la porte des artisans charcutiers du Pays de Mortagne-au-Perche pour y déguster toute l'année le traditionnel boudin noir charcutier qui fait la réputation de Mortagne-au-Perche.

Chacun sa recette, chacun son boudin noir mais tous sont unanimes, il n'y a rien de meilleur qu'une part de boudin noir cuisiné avec des pommes revenues au beurre.

Inutile de chercher parmi les charcutiers de Mortagne-au-Perche le médailler d'or du concours international du meilleur boudin noir, tenus au secret de la recette, ils ne peuvent y participer.

Profitez de ces bonnes adresses pour déguster leurs différentes spécialités charcutières.

BAZOUCHES-SUR-HOËNE

- **Charcuterie Krish Nagarasa**

12 Place de l'Eglise 61560, Bazouches-sur-Hoëne
02 33 25 12 79

🕒 Horaires d'ouverture

Du mardi au vendredi de 9h à 13h30 et de 15h30 à 19h30.

Le samedi de 9h à 19h30.

Le dimanche de 9h à 12h30.

La charcuterie, c'est l'association d'un savoir-faire et d'un terroir. Une partie boucherie est aussi proposée, avec notamment de la viande de bœuf, les morceaux traditionnels et des steaks hachés. Vous pouvez également retrouver le célèbre boudin noir de Mortagne !

COURGEON

- **GAEC de l'étoile**

Vente directe à la ferme

Famille Simoën
L'Hôtel-Neveu 61400 Courgeon
02 33 25 10 67

🕒 Horaires d'ouverture

Du jeudi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 18h30.

Le samedi de 15h à 18h30.



Pas de doute pour cette entreprise familiale, tout est bon dans le cochon ! Eleveurs et producteurs, la famille Simoën fait du cochon d'excellentes charcuteries et donc du boudin noir bien entendu ! Ne cherchez pas un autre boudin que le traditionnel fermier, il n'y en a pas. La seule déclinaison autour du boudin noir : la terrine de boudin, à déguster impérativement. Sinon, vous retrouverez dans leur boutique de la ferme des salaisons, des charcuteries, ... et même des plats cuisinés, une conserverie.



Le GAEC de l'étoile est présent sur le marché de Mortagne-au-Perche, chaque samedi matin jusqu'à 13h00 - sous le marché couvert.

LE-PIN-LA-GARENNE

• Charcuterie **POTTIER Arnaud**

5 Rue Montgacel 61400 Le-Pin-La-Garenne.

02 33 83 81 04

🕒 Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi de 8h à 19h.

Le dimanche de 9h à 12h30.

La boutique est fermée le lundi toute la journée.

Dans la famille Pottier on est charcutier de père (Christian) en fils (Arnaud). Les recettes se transmettent sans que ne se perde le savoir-faire de la charcuterie traditionnelle. En boutique, on trouve évidemment le boudin noir fermier mais aussi d'autres spécialités telles de les trippes à la mode de Caen et un jambon blanc qui font la réputation de la maison.

Arnaud Pottier a été à de nombreuses reprises récompensé pour son boudin noir au Concours international du meilleur boudin noir de Mortagne-au-Perche.

Médaille d'or - boudin noir traditionnel en 2010

Médaille d'or - boudin noir traditionnel en 2014

Médaille d'or - boudin noir traditionnel en 2015

Médaille de bronze - boudin noir traditionnel en 2016

Médaille de bronze - boudin noir traditionnel en 2017

MAUVES-SUR-HUISNE

• Un Été dans le Perche

54, rue Catinat 61400 Mauves-sur-Huisne

02 50 77 55 69

www.chef-cuisinier-normandie.com

🕒 Horaires d'ouverture

Du mardi au vendredi de 10h à 18h

Franck Été vous accueille au sein de sa boutique à Mauves-sur-Huisne, il vous propose un service traiteur, des plats à emporter et des cours de cuisine

“Chef cuisinier indépendant, professeur de cuisine pour l’éducation nationale (contractuel), mais aussi formateur et conseiller culinaire en France et à l’International, je souhaite aujourd’hui partager mon savoir-faire et mes services en élaborant avec vous des menus et des formules qui correspondent à vos besoins. Ensemble, nous privilégierons les produits de qualité, authentiques et de préférence de saison afin de créer des recettes originales, classiques ou modernes selon votre goût.

Ainsi et pour votre plus grand plaisir, des saveurs d’ailleurs s’inviteront parfois dans vos assiettes pour un voyage gastronomique.” Franck Été

MORTAGNE-AU-PERCHE

• Boucherie Charcuterie Herrero

M. HERRERO José

33, rue Montcacune 61400 Mortagne-au-Perche.

02 33 85 53 02

 Horaires d'ouverture

Du mardi au vendredi de 8h30 à 13h et de 15h à 19h.

Le samedi de 8h à 18h.

La boucherie Herrero tire sa réputation de sa viande. Boucher abattant, ici vous ne trouverez que de la viande locale et même si la maison fait dans les spécialités bouchères crues, on y fabrique un boudin mortagnais digne de ce nom ! Sur l’étal de la boucherie Herrero, le boudin traditionnel fermier, mais aussi des rillettes et quelques autres recettes charcutières traditionnelles sont en bonne place. La maison fait également ses propres conserves. A déguster !

Prix d’excellence - Pâté de lapin en 2019

Médaille de bronze - Plat de de tripes en 2019

Médaille de bronze - Terrine forestière en 2019

Champion d’Europe - Saucisses à griller en 2019

3ème Prix Accessit - Rillettes de Mamers en 2022

Champion de France - Terrine Forestière en 2023

Prix d’honneur de la saucisse en 2023

• **Charcuterie MEREL François**

🕒 Horaires d'ouverture

8 Rue des Marchands 61400 Mortagne-au-Perche.
02 33 25 02 53

Du mardi au samedi de 8h à 13h et de 14h30 à 19h.

Le dimanche de 8h à 12h30.

Comme le veut la tradition charcutière mortagnaise, ici on fait du boudin noir toute l'année : du boudin noir traditionnel et du boudin noir fumé. Boudin noir qui se décline aux pommes, pimenté ou bien encore sous la forme d'une quiche ou d'un chausson pomme-boudin. François MEREL aime le boudin et le défend chaque année à l'occasion du concours international du meilleur boudin noir où il est membre du jury de sélection, de dégustation.

En vitrine, d'autres spécialités sont à découvrir : le boudin blanc, le filet mignon fumé, le pâté périgourdin (pâté de campagne et foi gras) ainsi que la Bûche de Réno - saucisson de bœuf et de porc au poivre que l'on ne trouve qu'ici !



Recommandé par le guide Petit Futé, 2025

SAINT-OUEN-DE-SECHEROUVRE

• **Les cochons sont dans le pré**

🕒 Horaires d'ouverture

Vente directe à la ferme

M. Lepoivre Jérôme

Lieu-dit Le Hamel 61560 Saint-Ouen-de-Sécherouvre.

06 43 97 62 00 / 06 32 34 42 64

Le vendredi soir de 16h30 à 20h ou sur rendez-vous

Jérôme Lepoivre a un atelier porc plein air de race ancienne « porc Bayeux » sur son exploitation. « Les Cochons sont dans le Pré ».

Avec ces porcs, il confectionne un boudin fermier traditionnel qu'il propose également en terrine. A découvrir sans tarder ! Parmi ses spécialités charcutière l'on peut énumérer : sa saucisse percheronne, le saucisson nature ou au miel, la terrine de campagne aux orties, la crépinette au cœur de camembert... Pour réaliser ces produits, il associe son porc d'exception avec d'autres produits de notre terroir tels que le camembert « Les Fromages de Stéphanie », le petit percheron de chez Ronfard et les miels de chez Patrick Cholet, Les Cadres Noirs Percherons.

2022 - Champion de France du saucisson



Jérôme Lepoivre est présent sur le marché de Mortagne-au-perche, chaque samedi matin jusqu'à 13h. Ses produits sont également disponibles chez Emilie et Yann, épicerie fine et primeur ainsi que chez Les Vins Diou, cave bar à vin, à Mortagne-au-Perche.

SOLIGNY-LA-TRAPPE

🕒 Horaires d'ouverture

• Charcuterie Maison CORMIER

Grande Rue 61380 Soligny-la-Trappe
02 33 34 51 29

Le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi - journées continues - de 8h30 à 19h.

Le jeudi et le dimanche de 8h30 à 13h

Changement de propriétaire pour la boucherie charcuterie de Soligny-la-Trappe. Depuis plus de 30 ans, le propriétaire Eric Dujirouard en a fait la solide réputation. Vainqueur de nombreuses médailles, son travail d'excellence lui a valu une belle notoriété - notamment pour son boudin noir - et bien au delà des frontières du Perche. Eric Dujirouard a cédé place à sa vendeuse Nadine, s'inscrivant dans la continuité et le savoir-faire pour cette boutique désormais nommée "Maison Cormier". La clientèle retrouve ainsi les produits locaux, le savoir-faire et l'accueil qui lui était réservé. Cette institution change de main mais pas d'esprit ! Le savoir faire et la qualité n'ont pas changé d'enseigne !



Le marché de Mortagne-au-Perche, chaque samedi matin, est le lieu idéal pour découvrir, déguster la spécialité de cette ville : le boudin noir. Les artisans charcutiers de la région y ont un emplacement.

Vous y découvrirez non pas une mais des recettes de boudin noir. Chacun son secret qu'il garde précieusement.

Ici s'offre les richesses d'un terroir, d'une tradition, d'une gastronomie dans le respect d'un savoir-faire. Soyez gourmands, soyez curieux !

Découvrir...

www.tourisme-mortagne-au-perche.fr

